REX

Forno da incasso
FMU 990 X

Tipolitografia Montagnani - Modena - **Cod. 531888**

Libretto istruzioni

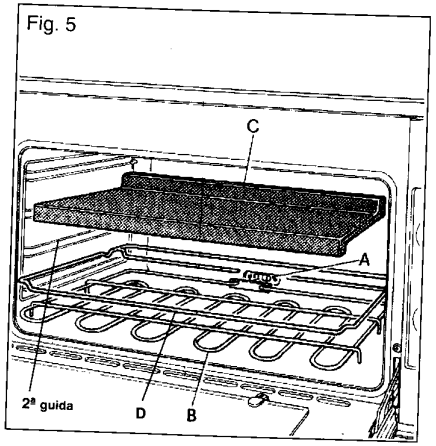
935

A pag. 9 al paragrafo titolato: USO DEL PIANO PIZZA (FIG. 5)

(Nei forni che ne sono muniti)

Leggere: Estrarre la protezione in ceramica dalla presa inferiore "A"; inserire in questa presa la resistenza "B" con i piedini rivolti verso il basso; collocare l'elemento di laterizio "C" sull'apposita griglia "D" ed infilarlo nel forno, **nella seconda guida dal basso.**

Fig. 5



Ruotare la manopola del selettore su ⊡ ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della sigla Ⓟ . Prima di infornare la pizza è indispensabile lasciare riscaldare l'elemento di laterizio per circa 15-20 minuti.

Il tempo di cottura ottimale è diverso a seconda del tipo di pizza (diversità degli ingredienti) della sua quantità (diverso spessore della pasta per questa ragione, a titolo puramente indicativo, si consiglia un tempo di cottura compreso tra i 15 e i 20 minuti.

Si ricorda tuttavia che la buona riuscita della pietanza, è comunque garantita da un'ispezione continua durante la fase di cottura. A cottura ultimata **fare molta attenzione nell'aprire la porta del forno, per il possibile sbuffo d'aria calda che potrebbe accidentalmente investire il viso.**

A pag. 10 al paragrafo titolato: LA COTTURA CON IL FORNO MULTIFUNZIONE

Leggere: Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione e al grill; pertanto, esso consente di ottimizzare le cotture.

Tutti i tipi di cottura vanno effettuati con la porta del forno completamente chiusa.

A pag. 14 al paragrafo titolato: PULIZIA DELL'ELEMENTO DI LATERIZIO

(Nei forni che ne sono muniti)

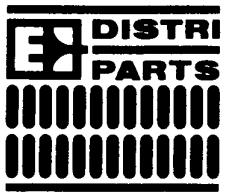
Leggere: I residui di pasta depositati sull'elemento di laterizio, vanno rimossi con un normale raschietto. La pulizia va poi completata a "secco" con una spazzola morbida. Non usare acqua o altri detergenti liquidi che potrebbero essere assorbiti dalla porosità del laterizio. Eventuali macchie che dovessero rimanere, non influiscono sul sapore del cibo da cucinare. Dopo aver rimosso l'elemento di laterizio ed aver sfilato la relativa resistenza, chiudere la presa con la spina cieca acclusa. Per motivi di sicurezza ques eve lasciarsi estrarre con difficoltà.

Assistenza Tecnica - Ricambi Originali

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.

Per questo motivo, raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti dal seguente marchio



si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

La Casa Costruttrice n risponde delle possibili inesattezze, imputabili a errori di stampa o di trascrizion tenute nel presente opuscolo. Si riserva di apportar ropri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'inter ll'utenza, senza pregiudicare le caratteristiche esse. di funzionalità e sicurezza.

Inserimento ed assiemaggio

Inserire l'apparecchiatura nel vano; fissare il corpo forno al mobile con quattro viti a legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (fig. 13).
Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano dotato di piastra elettrica, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare l'estraibilità del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

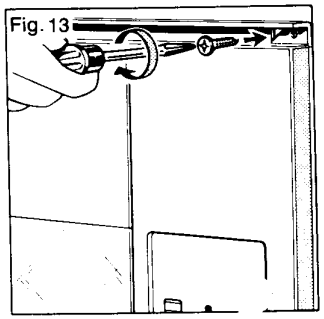


Fig. 13

Importante!
L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto e seguire tutte le istruzioni prima di farla funzionare per la prima volta.
Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'istallazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

La garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia.
Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richieda al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampigliati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura.
Conservi la parte più piccola del certificato stesso e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica (*) insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento.
Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

(*) Il Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità Lei potrà cercare il Centro più vicino consultando l'elenco telefonico alla voce ZANUSSI, **oppure sulle pagine gialle alla rubrica Elettrodomestici/Riparazione.**

Avvertenze - Forni da incasso

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle avvertenze relative.

Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri. Vi preghiamo, dunque, di volerle leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio.

Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocarvi.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico domestico per poter installare l'apparecchiatura dovrà essere eseguita solo da personale competente.

Per eventuali interventi rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di quest'apparecchiatura.

Inserire sempre la leccarda quando si utilizza il grill o si cuoce la carne sulla griglia. Versare un po' d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino formando cattivi odori.

Utilizzare sempre dei guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.

I forni rimangono caldi a lungo dopo lo spegnimento. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.

Fare attenzione quando si utilizzano prodotti di pulizia in spray. Non dirigere mai lo spruzzo sul filtro (per gli apparecchi che ne sono muniti), le resistenze ed il bulbo del termostato.

Assicurarsi che le manopole siano nella posizione «0» (chiuso) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
Per ragioni di igiene e di sicurezza questa apparecchiatura deve essere mantenuta sempre pulita (vedere istruzioni).

Questo prodotto è stato realizzato per la cottura di commestibili e non deve essere usato per altri scopi.

Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano stesso.

Gli eventuali pannelli autopulenti devono essere puliti con acqua e sapone (vedere istruzioni per la pulizia).

Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.

Assicurarsi che le griglie del forno siano inserite nel modo corretto.

In caso di riparazioni, non tentare di metterci mano. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

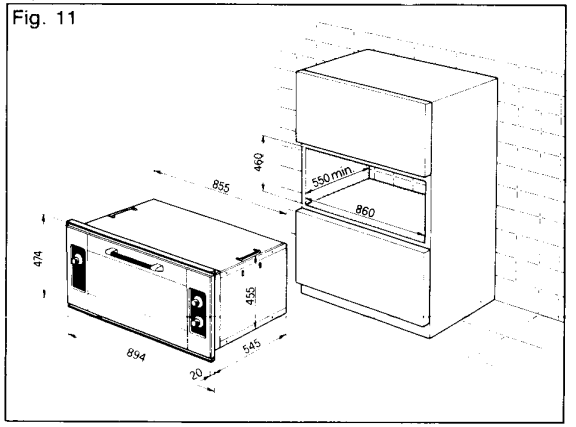
L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento delle apparecchiature inserite in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo sia di caratteristiche adatte; in proposito si riportano, di seguito le dimensioni del forno, del vano e le istruzioni per l'inserimento e l'assiemaggio.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura.

Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se una apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile. **Richiamiamo l'attenzione sul fatto che nei mobili componibili gli strati di materiale plastico in legno impiallacciato debbono essere lavorati con collanti resistenti alla temperatura di 120°C.**
Materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono la causa di deformazioni e scollature.

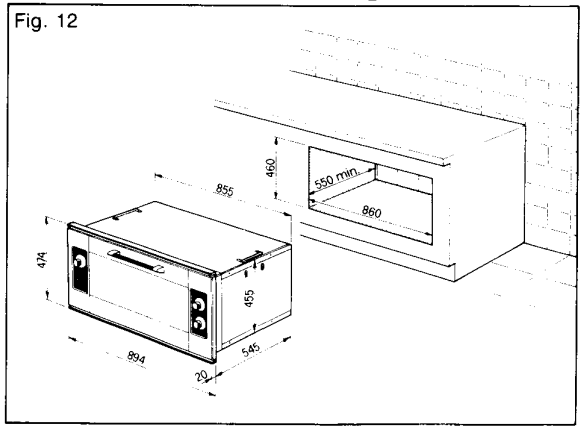
Inserimento in colonna (fig. 11)

Fig. 11



Inserimento sottotavolo (fig. 12)

Fig. 12



Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le leggi e le norme in vigore.
Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente, diversamente è necessario operare con la massima prudenza.

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme in vigore;
l'interruttore omnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchiatura installata.
Nel collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.
Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto «L» della morsettiera interna al forno) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50° a quella ambiente.
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Indice

Caratteristiche tecniche	pag. 6
Istruzioni per l'utente	pag. 7
Installazione	pag. 7
Uso	pag. 7
Forno elettrico multifunzione	pag. 8
Programmatore fine cottura	pag. 9
Consigli per l'uso del forno	pag. 10
Tabella di cottura	pag. 12
Manutenzione	pag. 14
Istruzioni per l'installatore	pag. 16
Collegamento elettrico	pag. 16
L'incasso nei mobili componibili	pag. 17
Assistenza tecnica e ricambi	pag. 19

Durante le cotture al forno ed al grill l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare.
Allacciando degli elettrodomestici ad una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese o si intrappoli nella porta del forno.

Caratteristiche tecniche

Dimensioni:	altezza	cm	47,4
	larghezza	cm	89,4
	profondità	cm	54,5
Dimensioni del forno:	altezza	cm	32,5
	larghezza	cm	56
	profondità	cm	39,1
	volume	dm^3	71
Potenze:	resistenza convezione	W	2500
	resistenza grill	W	2800
	resistenze funz. normale (sopra + sotto)	W	2700
	resistenza per piano pizza	W	2800
	motoventilatore convezione	W	45
	motoventilatore di raffreddamento	W	20
	lampada illuminazione forno	W	15
Potenza massima totale		W	2900
Tensione di alimentazione (50 Hz)		V	220

Questa apparecchiatura è conforme al D.M. 13/4/1989 e alla Direttiva CEE N. 87/308 del 2/6/1987 relativa alla soppressione dei radiodisturbi.

Pulizia della porta del forno

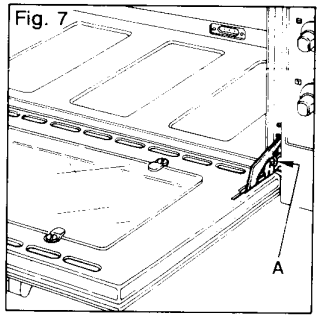
Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue: aprire completamente la porta;
agganciare gli anelli "A" sulle apposite sedi delle cerniere (fig. 7);
alzare leggermente la porta e sfilarla (fig. 8);
deporla su un piano orizzontale; svitare la vite "B" utilizzando un cacciavite e togliere a linguetta "C" (fig. 9);
dopo aver effettuato la pulizia, per il fissaggio del cristallo "D" e il montaggio della porta, operare inversamente.

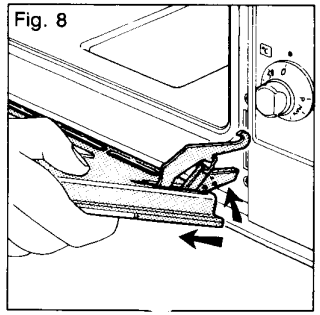
Sostituzione lampada vano forno

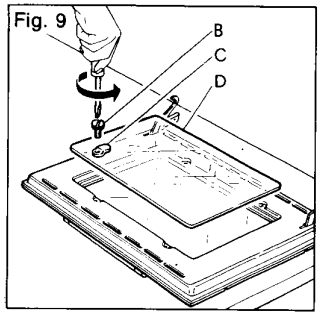
Disinserire elettricamente l'apparecchiatura; svitare la calotta di protezione in vetro (fig. 10); svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per **alte temperature (300° C)** con queste caratteristiche:

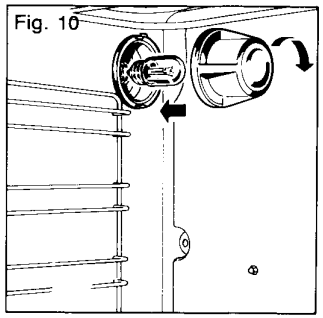
Tensione: 220 V (50 Hz)
Potenza: 15 W
Attacco: E 14

Rimontare la calotta in vetro e attivare l'erogazione di energia.









Manutenzione

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Pulizia generale

La pulizia va effettuata quando il forno è freddo.
Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, **non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle.**
Dopo l'uso, risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox, e asciugarle con un panno morbido o con pelle di daino.
Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici per l'acciaio inox, comunemente reperibili in commercio, o un po' di aceto caldo.
Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda, evitare l'uso di panni ruvidi.
Gli acidi caldi della frutta (es: limoni, prugne, ecc.) lasciano sulla superficie smaltata delle macchie difficilmente asportabili, tale inconveniente può far perdere la brillantezza dello smalto ma non pregiudica il funzionamento del forno.
Pulire il forno dopo l'uso, in questo modo sarà possibile asportare più facilmente i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno.

Pulizia del forno

Se il forno non è equipaggiato con pannelli autopulenti è consigliabile, dopo l'uso e quando è ben raffreddato, pulirlo accuratamente con acqua calda e detersivo (o con gli appositi prodotti in commercio).
Se il forno è munito di pannelli autopulenti, questi, alle normali temperature di cottura, favoriranno la trasformazione degli schizzi di grasso in una leggera polvere residua che, per mantenere porosa la superficie dei pannelli, quando il forno si è raffreddato, deve essere asportata con una spugna umida. Ogni tanto, comunque, è bene far funzionare il forno alla temperatura massima, e quando si è raffreddato asportare la polvere residua come indicato sopra.

I prodotti «spray» per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per la pulizia della ventola e del sensore del termostato posti all'interno del vano forno stesso.

Pulizia dell'elemento di laterizio

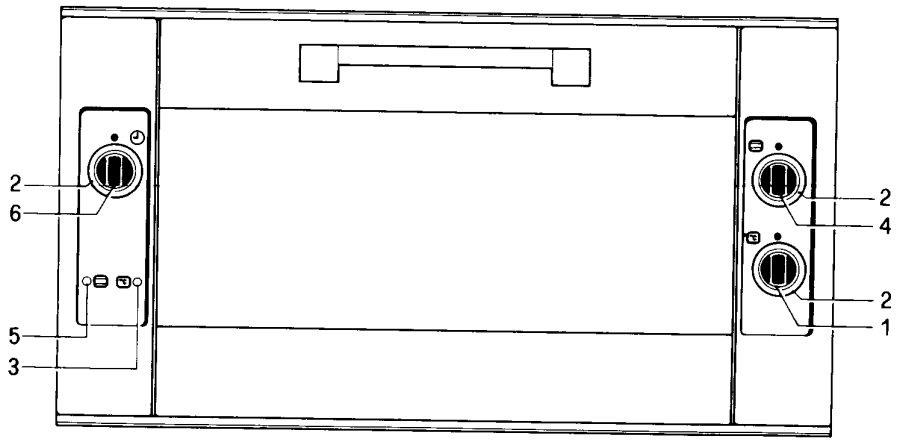
Girare l'elemento di laterizio, lasciar bruciare i residui di pasta e rimuoverli con una spazzola morbida. Eventuali macchie che dovessero rimanervi non influiscono sul sapore del cibo da cucinare.
Dopo aver rimosso l'elemento di laterizio, ed aver sfilato la relativa resistenza, chiudere la presa con la spina cieca acclusa. Per motivi di sicurezza questa deve lasciarsi estrarre con difficoltà.

Istruzioni per l'utente

Installazione

È importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.
Le istruzioni specifiche sono descritte nei capitoli riservati all'installatore.
Prima di usare l'apparecchiatura togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox o in alluminio anodizzato.
L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento producono fumo e odori sgradevoli.
Consigliamo alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per circa 45 minuti alla temperatura massima.

Uso



Pannelli comandi

1. Manopola termostato forno
2. Visori
3. Lampada spia termostato forno
4. Manopola selettore forno
5. Lampada spia funzionamento forno
6. Manopola programmatore fine cottura

Forno elettrico

Manopole di comando selettore (fig. 1) e termostato (fig. 2)

Consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e di regolare la temperatura al grado desiderato.

Significato della simbologia:

☼	accensione della lampada forno
⊟	elementi riscaldanti superiore e inferiore
⊡	elemento riscaldante superiore
⊟	elemento riscaldante inferiore
⊞	elemento grill
⊞	elemento grill-ventilatore
⊞	elementi riscaldanti sup. e inf.-ventilatore
⊞	elemento riscaldante-convezione
❄	scongelamento

Cotture tradizionali

Ruotare la manopola del selettore su ⊟ e la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Desiderando avere un riscaldamento più differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze, portare il selettore sulla posizione ⊡ (caldo sopra) oppure ⊟ (caldo sotto).

Desiderando avere un riscaldamento più uniforme in ogni parte del forno ruotare la manopola del settore su ⊞ .

Cottura al grill + girarrosto

Ruotare la manopola del selettore su ⊞ ; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura max. Durante il funzionamento del grill si ha il contemporaneo funzionamento del girarrosto, che consente anche cotture allo spiedo.

Cottura allo spiedo (fig. 3)

Infilare i supporti "A" dello spiedo negli appositi fori "B" presenti sui lati della leccarda, (il supporto comprensivo dell'asta "C" va infilato sul lato sinistro della leccarda); avvitare l'impugnatura "D" sull'asta dello spiedo; infilare sullo spiedo, nel senso della sua lunghezza, le carni da cuocere bloccandole con le apposite forchette regolabili; infilare l'asta dello spiedo nel foro "E" presente sul supporto sinistro; togliere l'impugnatura dall'asta dello spiedo e posizionare la leccarda nella prima guida dal basso.

Prima di chiudere la porta del forno accertarsi che l'asta "C" sia inserita in modo corretto nel foro "F" dell'alberino del girarrosto. Perchè ciò avvenga facilmente è consigliabile muovere l'asta dello spiedo durante l'operazione di innesto.

Mettere in funzione il girarrosto ruotando la manopola del selettore su ⊞ .

Oltre alle forchette regolabili lo spiedo ha in dotazione 3 dischi "G" che opportunamente fissati sull'asta "H", consentono di alloggiare fino ad un massimo di 8 spiedini "I" (fig. 4). L'estrazione dello spiedino dal disco si ottiene con la semplice rotazione di 90° dell'occhiello "L", che in pratica costituisce la presa dello spiedino stesso (fig. 4).

Fig. 1

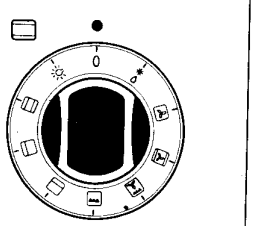


Fig. 2

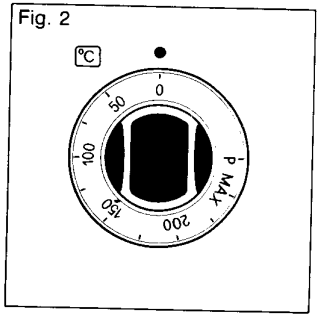


Fig. 3

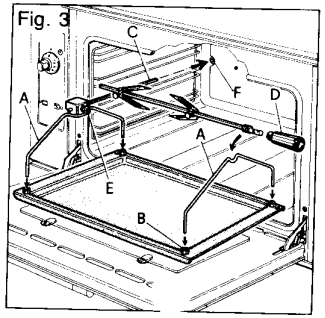


Tabella tempi di cottura al grill e grill ventilato (II)

GRIGLIATURE TRADIZIONALI ⊞

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso (posizione griglia)	Temperatura °C	Tempo in minuti
Pollo	1-1,5	3	max.	30 per lato
Toast	0,5	4	max.	5 per lato
Salsicce	0,5	4	max.	10 per lato
Braciole	0,5	4	max.	8 per lato
Pesce	0,5	4	max.	8 per lato

GRIGLIATURE con grill ventilato ⊞

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso (posizione griglia)	Temperatura °C	Tempo in minuti
Arrosto di maiale	1,5	2	170	180
Roastbeef	1,5	3	220	60
Pollo	1,2	2	190	90

La leccarda per la raccolta dei sughi di cottura va sempre posizionata nella 1ª guida dal basso.

La cottura con il forno multifunzione

Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione e al grill; pertanto, esso consente di ottimizzare le cotture.
Il forno è dotato anche di un piano in laterizio, appositamente studiato per la cottura della pizza.
Tutti i tipi di cottura vanno effettuati con la porta del forno completamente chiusa.

Cottura tradizionale

Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide inferiori o superiori.
La cottura tradizionale è consigliata per tutti i cibi che richiedono temperature di cottura elevate, o lunghi tempi di brasatura. Tale sistema è inoltre consigliato qualora vengano impiegati per la cottura recipienti in terracotta, porcellana e simili.

Cottura a convezione

Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso.
Il calore raggiunge uniformemente e rapidamente in tal modo ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani.
Con questo tipo di cottura l'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco, impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori.
La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi e sino a tre teglie di biscotti e pizzette da consumare subito o da scongelare. Il forno, comunque, può essere utilizzato per la cottura su un solo ripiano.
In tal caso utilizzare le guide più in basso onde osservare meglio la cottura.
La cottura a convezione, inoltre, è particolarmente conveniente per scongelare rapidamente, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essicare funghi o frutta.

All'apertura della porta del forno un apposito sistema di sicurezza disinserisce la ventola e la resistenza, consentendo di ispezionare o manipolare il cibo in cottura, senza il pericolo di sbuffi d'aria calda sul viso, ed eliminando allo stesso tempo inutili perdite di calore.

Consigli per la cottura tradizionale e a convezione.

Per la cottura dei dolci:
i dolci hanno bisogno di una temperatura moderata (di norma tra 150 e 200 °C) e richiedono il preriscaldamento del forno (10 minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perchè l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Per la cottura della carne e del pesce:
la carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno 1 kg. per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue e che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250°C). Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (150-175°C).
Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio; se non cede significa che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve.
Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo.
A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.
I piatti, prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno a' minima temperatura.

Cottura al grill ventilato

Avviene in conseguenza al funzionamento combinato del grill e della ventola.
Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo, sebbene la superficie sia esposta all'azione diretta del grill.

Adatta per:
carni di grosso spessore;
volatili.

Cottura al grill

Il calore proviene dall'alto.

Adatta per:
carni di piccolo spessore;
toast.

Consigli per la cottura al grill

Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.
La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco nell'interno.
Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.

Nella cottura al grill la leccarda va sempre posizionata nella 1ª guida dal basso.

Tempi di cottura

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.
Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.
A titolo indicativo riportiamo due tabelle di cottura (I e II).
La tabella I fornisce i tempi di cottura, le temperature e le posizioni dei cibi all'interno del forno per le cotture a convenzione; la tabella II invece, fornisce le stesse informazioni per le cotture al grill.

Tabella tempi di cottura a convezione e tradizionale (I)

Tipo di cottura	Quantità kg	N. Guida dal basso		Temperatura °C		Tempo in min.
		Con-vez.	Tra-diz.	Con-vez.	Tra-diz.	
Dolci						
Con impasto sbattuto, in stampo	1	1-3	2	175	200	60
Con impasto sbattuto, su leccarda	1	1-3	2	175	200	50
Pasta frolla, fondo torta	0,5	1-3	3	175	200	30
Pasta frolla con ripieno umido	1,5	1-3	2	175	200	70
Pasta frolla con ripieno secco	1	1-3	2	175	200	45
Con impasto a lievitazione naturale	1	1-3	1	175	200	50
Piccoli dolci	0,5	1-3	3	160	175	30
Carne						
Vitello	1	2	2	180	200	60
Manzo	1	2	2	180	200	70
Roast Beef all'inglese	1	2	2	220	220	50
Maiale	1	2	2	180	200	70
Pollo	1-1,5	2	2	200	200	70
Stracotti						
Stracotto di manzo	1	1	2	175	200	120
Stracotto di vitello	1	1	2	175	200	110
Pesci						
Filetti, bistecche, merluzzo, nasello, sogliola	1	1-3	2	180	180	30
Sgombro, rombo, salmone	1	1-3	2	180	180	45
Ostriche		1-3	2	180	180	20
Sformati						
Sformati di pasta asciutta	2	1-3	2	185	200	60
Sformato di verdura	2	1-3	2	185	200	50
Soufflés dolci e salati	0,75	1-3	2	180	200	50
Pizza e calzone	0,5	1-3	2	200	220	30
Scongelamento						
Piatti pronti	1	2		200		45
Carne	0,5	2		❄		50
Carne	0,75	2		❄		70
Carne	1	2		❄		110

1. I tempi di cottura sono intesi dopo un preriscaldamento di 15' circa.
2. L'indicazione delle guide, nel caso di cotture su più ripiani è quella preferenziale.
3. I tempi si riferiscono alla cottura su un solo ripiano, per più ripiani aumentare i tempi di 5-10'.
4. Per gli arrosti di carne di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'.

Cottura al grill ventilato

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Cottura a convezione

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Uso del piano pizza (fig. 5)

Estrarre la protezione in ceramica dalla presa inferiore "A"; inserire in questa presa la resistenza in dotazione "B" con i piedini rivolti verso il basso; collocare l'elemento di laterizio "C" sulla griglia acclusa ed infilarlo nel forno, sulla prima guida dal basso.
Ruotare la manopola del selettore su ;
ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della sigla Ⓟ . Prima di infornare la pizza preriscaldare il forno per circa 40 minuti.

Scongelamento

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione ❄ .
In questo modo viene inserito il motoventilatore che, agitando l'aria nell'interno del forno favorisce lo scongelamento dei cibi congelati.
Con la manopola selettore (fig. 1) in posizione ❄ ruotare la manopola termostato forno (fig. 2) in posizione 0.

Visore

Consente di individuare la posizione scelta con la manopola;
rimane illuminato in tutte le posizioni di funzionamento.

Lampada spia termostato forno

Si spegne quando il forno raggiunge la temperatura prestabilita e si riaccende ogni qualvolta il termostato interviene a stabilizzare la temperatura stessa.

Lampada illuminazione forno

Durante il funzionamento del forno la lampada è sempre accesa; volendola utilizzare a forno spento, per le normali operazioni di pulizia, ruotare la manopola del selettore (fig. 1) su ☼ .

Programmatore fine cottura

È un semplice contaminuti meccanico che consente anche una cottura programmata.

Funzionamento semiautomatico

È possibile iniziare immediatamente la cottura e programmarne la durata.
Il tempo massimo programmabile è di 2 ore.
Dopo aver predisposto i cibi da cuocere, ruotare la manopola del selettore e del termostato forno (figg. 1-2) sulla posizione desiderata, successivamente ruotare la manopola del programmatore (fig. 6) sull'indicazione del tempo scelto per la cottura; da questo momento il programma è in funzione.
La fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno, e dalla mancata illuminazione dei visori.

Funzionamento manuale

Il forno può essere usato manualmente, cioè senza programmazione; in tal caso è sufficiente **ruotare la manopola del programmatore in posizione manuale** .